IHコンロ

IH 卓上タイプ

ガス P28
電気 P29

TIH-2B　TIC-2FF　TIH-2NN　TIH-3N　TIH-33N

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格	電源	消費電力(50/60Hz) kW	プレート寸法		プレート数	加熱出力 kW
	間口	奥行	高さ					間口	奥行		
ビルトインタイプ　テーブルトップ落とし込み用											
TIH-2B	315	360	80	¥145,800	¥135,000	1φ200V	2.0	315	360	1	2.0
TIH-2.5B	315	360	80	¥167,400	¥155,000	1φ200V	2.5	315	360	1	2.5
最小型卓上タイプ(周囲に換気スペースを取らないフロント換気式)											
TIC-2FF	300	300	135	¥140,400	¥130,000	1Φ200V	2.0	247	247	1	2.0
TIC-2.5FF	300	300	135	¥162,000	¥150,000	1Φ200V	2.5	247	247	1	2.5
小型卓上タイプ											
TIH-2NN	300	450	125	¥140,400	¥130,000	1φ200V	2.0	275	286	1	2.0
TIH-2.5NN	300	450	125	¥162,000	¥150,000	1φ200V	2.5	275	286	1	2.5
TIH-3NN	300	500	125	¥194,400	¥180,000	1φ200V	3.0	275	286	1	3.0
卓上タイプ											
TIH-3N	450	600	240	¥486,000	¥450,000	3φ200V	3.0	340	400	1	3.0
TIH-5N	450	600	240	¥550,800	¥510,000	3φ200V	5.0	340	400	1	5.0
TIH-33N	900	600	240	¥918,000	¥850,000	3φ200V	6.0	340	400	2	3.0×2
★TIH-35N	900	600	240	¥982,800	¥910,000	3φ200V	8.0	340	400	2	3.0+5.0
TIH-55N	900	600	240	¥1,047,600	¥970,000	3φ200V	10.0	340	400	2	5.0×2
★TIH-333N	1,200	600	240	¥1,371,600	¥1,270,000	3φ200V	9.0	340	400	3	3.0×3
★TIH-335N	1,200	600	240	¥1,436,400	¥1,330,000	3φ200V	11.0	340	400	3	3.0×2+5.0
★TIH-355N	1,200	600	240	¥1,501,200	¥1,390,000	3φ200V	13.0	340	400	3	3.0+5.0×2
★TIH-555N	1,200	600	240	¥1,566,000	¥1,450,000	3φ200V	15.0	340	400	3	5.0×3

安全装置：空炊き、鍋空検出
工場出荷時オプション：温度センサー ¥43,200（税込み）卓上タイプのみ使用温度範囲 50～120℃。
●卓上タイプは奥行 750mm（外径寸法）機種もご用意しています。型式の末尾に“A”を付けご指定ください。
設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

卓上IHコンロ専用キャビネット（卓上タイプ専用）

★ TIH-90CT

型式	外形寸法(mm)			税込み価格	本体価格
	間口	奥行	高さ		
★TIH-45CT	445	530	560	¥71,280	¥66,000
★TIH-90CT	895	530	560	¥97,200	¥90,000
★TIH-120CT	1,195	530	560	¥120,960	¥112,000

※高さ 610mm タイプも製作いたします。

電磁誘導加熱のしくみ

磁力発生コイルに電流が流れるとコイルに磁力線が発生します。そこに磁性体の鍋（鉄、ホーロー、鋳鉄、ステンレス製など）を置くと鍋底に「うず電流」が生じ、鍋自体が発熱します。鍋自体が直接発熱しますから熱効率が約 90% 以上と高く、たいへん経済的です。

使用できる鍋

■ SG マーク※付の鍋　SG IH　SG CH・IH
SG マークが無いもので、IH 調理器にも使用できますと表示している鍋やフライパンでは、高火力が得られなかったり、鍋底が変形することがあります。鍋底が変形したものを使いますと、IH 調理器の安全装置が動作せず、鍋底が赤熱したり、その状態に油を注ぐと発火するなどの事故の原因となることがあります。
■推奨鍋底サイズ
鍋の底が平らな鍋　推奨サイズ　2.0/2.5kW：鍋底 120 ～ 270mm
3.0/5.0/6.0kW：鍋底 150 ～ 330mm
注）小さすぎる場合は、鍋なし検知が作動し加熱されない場合があります。また、大きすぎる場合は機器の温度が異常に上がることがあります。いずれも機器の寿命を縮め故障の原因となります。

※：財団法人製品安全協会認知基準適合マーク

ステンレス鍋（18-0、18-8、18-10）

ホーロー鍋

鉄ホーロー鍋

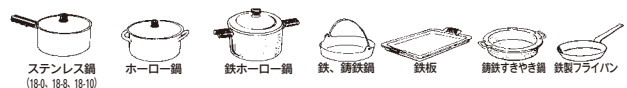
鉄、鋳鉄鍋

鉄板

鋳鉄すきやき鍋　鉄製フライパン

（使用できない鍋）

■鍋の底の直径が小さいものや鍋の底がそったり、足付けのため底が浮いているもの、鍋底が薄い、底部に薄い金属を貼り付けた鍋。100V 対応鍋は業務用の IH コンロ（200V 仕様機器）では使用できません。
一般的な 100V/200V 兼用鍋は 2.0kw 程度の一般家庭用 IH コンロでの使用が限界です。

中華鍋のように底の丸いもの　底の直径が小さいもの　鍋の底がそったり、足付けのため底が浮いているもの

■材質　陶磁器、土器、耐熱ガラス、銅、アルミ等磁石に吸いつかない鍋

アルミ、銅製などの鍋やかん

耐熱ガラス鍋

土鍋

アルミ鍋

熱調理機器
レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
ティルティングパン/回転釜
蒸し器
アクアガスオーブン
涼厨
炊飯
その他
作業機器
TX430・TA304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
エレファントシェルフ
日本そば
洗浄・衛生機器
アンダーカウンター
ドア
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器
学校給食
消毒・保管機器
食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー
配膳車・カート
フードカート
搬送カート
ベーカリー
オーブン
関連機器
サービス機器
温蔵・保温
カフェテリア
喫茶・軽食
下調理
冷凍・冷蔵機器
備品・消耗品
洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン
その他
資料
JFEA機器基準
調理能力表
新調理/HACCP
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。　荷作り・運賃は別途申し受けます。
2014年4月以降有効となるカタログのため、税込価格は新税率(8%)で表示しています。